

広告

いしかり産

2時間ほど煮た大豆をチョッパーと呼ばれる機械でつぶします。



▲つぶした大豆とこうじを混ぜ合わせます。



◀空気を抜きながら樽に仕込みます。



上塩をして、1年間じっくり寝かせたら出来上がり。今年は売れ行き的好調から昨年より12樽も多い、156樽作ります(1樽は17kg)。



■「みその想い」が購入できる所

JA北いしかり厚田支所 購買店舗 厚田区望来 ☎77-2311
 JA北いしかりAコープ厚田店 厚田区厚田 ☎78-2021
 セラズ トーメン団地店 厚田区虹が原 ☎66-3535
 観光センター ゆめぼーと 親船町107 ☎62-4611
 市民図書館喫茶コーナー 花川北7-1 ☎72-3294

今回ご紹介するのは、「JA北いしかり女性部厚田ブロック農産加工販売グループ」の手造りみそ「みその想い」。同グループは、厚田で農業を営む女性23人から構成され、本格的にみその販売をスタートしたのは、今から15年前のこと。

「うちのみそは、地元産の大豆を100%使用していることが自慢です」とは、代表の堀岡敬子さん。ほかにも「みその味を左右すると言ってもいい大事なこうじも、お米をふかして、そこにこうじ菌を混ぜ、細心の注意を払いながら自分たちで造っています」とそのこだわりをアピールします。

今年の仕込み作業は2月5日から11日にかけての

地元への愛情いっぱい！ 厚田の手造りみそ

一週間。「みそ造りの中で大変なのは樽に仕込む作業です。空気が入らないよう、ボール状に形を整え、樽へ叩きつけるように入れていくので、本当にへとへとになりますよ」。

こうして出来上がった厚田のみそは、まろやかで素朴な味わいが魅力。「昔、子どものころ食べていたみその味がしてうれしい」「防腐剤なども一切使っていない、無添加のみそだから、子どもたちにも安心して食べさせられる」と老若男女に幅広く人気があります。地産地消の流れもあって、今では厚田・浜益の小中学校の給食でも積極的に使われています。皆さんもぜひ、地元のみそをご家庭で味わってみてください。

◎ 石狩随想

29

味噌

◆「石狩鍋」の味を決めるのは白味噌であるが、味噌は戦後の一時を除くと、多くはメーカー製造の袋詰めが普及するようになった。ルーツをたどると一節に、中国の「醬」にあたる。「大宝律令」からは「未醬」という文字が確認できる。へ未だ醬にならぬものゝ意か ◆うまみの成分グルタミン酸が豊富で、栄養価も高いことから、調味料のノーベル賞ものであることに異論は無いはず。昨今は手前味噌ならぬ自家醸造も趣味のひとつとして広がり始めており、食生活に豊かさを加えている ◆かつて自宅の隣が糶屋さんで、味噌も造っていた。糶と大豆を先の四角い小さなスコップで混ぜ、そこに塩を入れていく作業は重労働であったと記憶している。平安時代から続く伝統技術は我が国の多湿な気候に適し、日本人の味覚を形成するのに「役買ってきた ◆「身土不二」といわれるように、地のものを食することこそ健康の元。鮭との合体は、ブランドとして石狩鍋を世に知らしめたが、鮭に限らず野菜や肉との相性も良く「味噌汁」「フキ味噌」と数え上げたら切りがない ◆ことわざにも多く使われているのは、それだけ身近な必需品であった故。「噌」はへかまびすしい(にぎやか・やかましい)の意があり、さまざまな味を持ったことによるものであろう ◆不況下の現在、政治の力を期待する声は大きい。「国民の声に敏感になる姿勢を持つことこそが「ミソ」なんだよ」との声も聞えてくる。「味噌を付けぬよう」共に心がけなければ。(市長)